



KALABRA APA

La Kalabra Apa è un a birra ad alta fermentazione, ispirata alla “reinassance”, birra americana, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l’aroma. Di colore ambrato, leggermente opalescente, è caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee.

Abbinamenti consigliati:

Aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, primi piatti al sugo delicati, carni rosse,

barbecue, formaggi erborinati e stagionati.

OG 13,5° P

Alc. 6,7%

IBU 35

Lovibond 14

Dettagli del prodotto

La KALABRA APA una birra ad alta fermentazione, ispirata alla renaissance birraria americana, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma. Di colore ambrato, leggermente opalescente, presenta una schiuma cremosa e persistente. Caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee, resinose ed agrumate dei diversi luppoli utilizzati. Alla leggera dolcezza del malto iniziale segue un finale secco ed aromatico, con un persistente ed avvolgente retrogusto amaro. Abbinamenti consigliati: aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, primi piatti al sugo delicati, carni rosse, barbecue, formaggi erborinati e stagionati. Ottima se abbinata a se stessa! Ingredienti: acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito OG 13,5 P alc. 6,7% vol. ibu 35 lovibond 14 Conservare al fresco, in posizione verticale. Forma sedimento naturale ricco di lievito, da versarsi, se gradito.